

La almazara no crea la calidad, sino la extrae y mantiene a partir de la aceituna que recibe.

La calidad del producto no se encuentra, se busca y se ponen medios para alcanzarla.

LAS 10 CLAVES PARA TENER UN GRAN AOVE

- 1. Monitoriza la maduración** de las aceitunas: no solo con el rendimiento graso o la pigmentación del epicarpo.
- 2. Mantén la integridad física** del fruto.
- 3. Ten claro el objetivo:** calidad vs cantidad y establece las consignas adecuadas para alcanzarlo.
- 4. Lava** si es necesario, pero sobre todo **escurre y seca** bien la aceituna.
- 5. Reduce el tiempo de atroje.**
- 6. Controla la temperatura** de frutos desde su recolección hasta su entrada en el molino.
- 7. Moler a bajo caudal** mejora el frutado y la redondez del AOVE.
- 8. Bate acorde al objetivo, pero siempre en batidoras limpias y cerradas.**
- 9. Ajusta la centrifuga vertical** para un consumo reducido de agua.
- 10.** El aceite en bodega **se conserva mejor a 18°C**, en depósitos llenos y con pocas impurezas y humedad.

BENEFICIARIOS



COLABORADORES



PROYECTO ASISTIDO POR



Más información en:
<https://bit.ly/gor-raisearbequina>

GRUPO OPERATIVO REGIONAL
raisearbequina

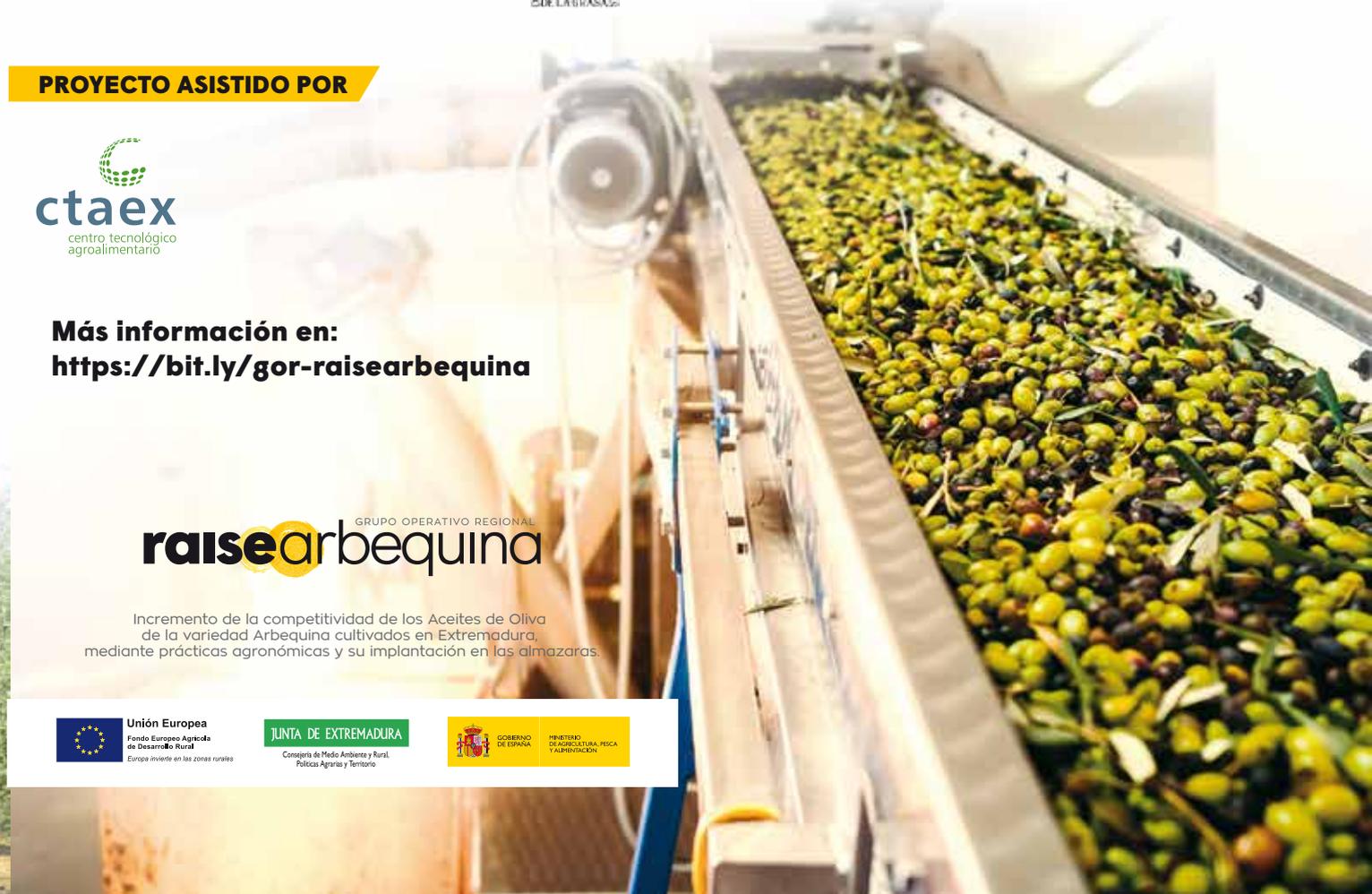
Incremento de la competitividad de los Aceites de Oliva de la variedad Arbequina cultivados en Extremadura, mediante prácticas agronómicas y su implantación en las almazaras.



GRUPO OPERATIVO REGIONAL
raisearbequina

Incremento de la competitividad de los Aceites de Oliva de la variedad Arbequina cultivados en Extremadura, mediante prácticas agronómicas y su implantación en las almazaras.

CLAVES PARA LA OBTENCIÓN DE ACEITE DE OLIVA VÍRGENES EXTRA



RECOLECCIÓN Y RECEPCIÓN DEL FRUTO

La mezcla de un poco de aceituna mala con mucha buena hace toda mala



La aceituna es una fruta y es vital mantener su integridad física: la recogemos y transportamos a la almazara sin romper el epicarpo pues provocaríamos pérdida de frutado verde y aparición de atributos negativos.

¿Lavar o no lavar? Depende de cada tipo de almazara, del proveedor de la aceituna, etc. pero más importante que lavar es secar bien las aceitunas.

Controla la calidad del agua con la que se lavan las aceitunas.

BATIDO-AMASADO DE LA PASTA

¿Qué buscamos? ¿Calidad o cantidad? Mejores agotamientos con tiempos de batidos de 90-120', pero mejor calidad con batidos cortos (45 minutos) y temperatura entre 19-24° C.

La coalescencia es el objetivo principal del batido



Las batidoras: limpias, poco espacio de cabeza y cerradas.



SEPARACIÓN SÓLIDO - LÍQUIDOS

Caudal óptimo, constante, estator en buen estado.
¡Controla las temperaturas!



- Ajusta los diafragmas a la calidad objetivo.
- El agua de aporte al decánter no debe ser mayor del 4% del caudal: ajusta el diafragma.
- No pierdas la calidad obtenida "quemando" el aceite en las centrifugas.

SEPARACIÓN LÍQUIDO - LÍQUIDO

Ajusta la centrifuga para un correcto lavado del mosto oleoso.

POST-ELABORACIÓN

El aceite evoluciona y hay que minimizar la pérdida de calidad: trasegar a las 24-72 h.

Purga diariamente los depósitos para evitar aparición de defectos.

¿Filtrar o no filtrar? La mayor eliminación de impurezas y agua mejora la conservación a medio-largo plazo del aceite.

La temperatura de conservación ideal: 15-18°C. Óptima temperatura y sin cambios bruscos de temperatura mejorarás la vida comercial de tu AOVE.

LA MOLIENDA

Dos claves:

1. El estado del molino: no solo limpio sino sin piezas desgastadas.
2. El cómo hagamos la molienda afecta la calidad final del aceite que nos llene la batidora lo antes posible, pero con un caudal bajo para obtener aceites más redondos y aromáticos.

